Silit

tプラス圧力鍋

取扱説明書

このたびは、tプラス圧力鍋をお買い上げくださいまして、ありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。
また、読まれた後も、必ず大切に保管してお役立てください。

製造元
Silit-Werke GmbH & Co.KG
ドイツ シリット社
輸入元
株式会社 三栄コーポレーション
販売元
ヴェーエムエフ ジャパン コンシューマーグッズ株式会社
TEL 03-3847-6862（お客様窓口）
www.silit.jp

2013.11

Silit

このたびは、tプラス圧力鍋を
お買い上げくださいましてありがとうございます。
圧力鍋は加熱すると内部が極めて高温、高圧になります。
安全に、便利にご活用いただくため
ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。
また、読まれた後も必ず大切に保管して、お役立てくださいませ。
tプラス圧力鍋を末永くご愛用くださいますよう
お願い申し上げます。

CONTENTS

■tプラス圧力鍋の特長 …… 2
■tプラス圧力鍋の構造 …… 3,4
■ご使用前の注意 …… 5,6
■tプラス圧力鍋の使い方 …… 7,8,9,10
■お手入れ、点検と部品交換 …… 11
■お取り扱いの際のご注意 …… 12
■ご使用POINT …… 13,14
■tプラス圧力鍋のQ&A …… 15,16
■圧力鍋についてよくあるご質問 …… 17

素材の表面は不純物をほとんど含まない衛生的な安心素材「シラルガン」

シラルガンは、ドイツ、シリット社が開発した、他に類を見ない独特の調理器具素材です。厚さ約3ミリの強磁性鋼にガラスセラミックが一体コーティングされており、表面はガラスと同様中性の安全素材です。シラルガンは耐引っかき性に優れ、頑丈で硬質な素材です。また、シラルガンの内部素材の強磁性鋼は、100V、200Vの電磁調理器（IH）やハロゲンヒーターにも高適応し、ムラのない熱伝導力でお料理をおいしく仕上げます。シンプルなデザインでモダンなシステムキッチンによく似合う、新しい時代にふさわしい価値あるキッチンウェアです。

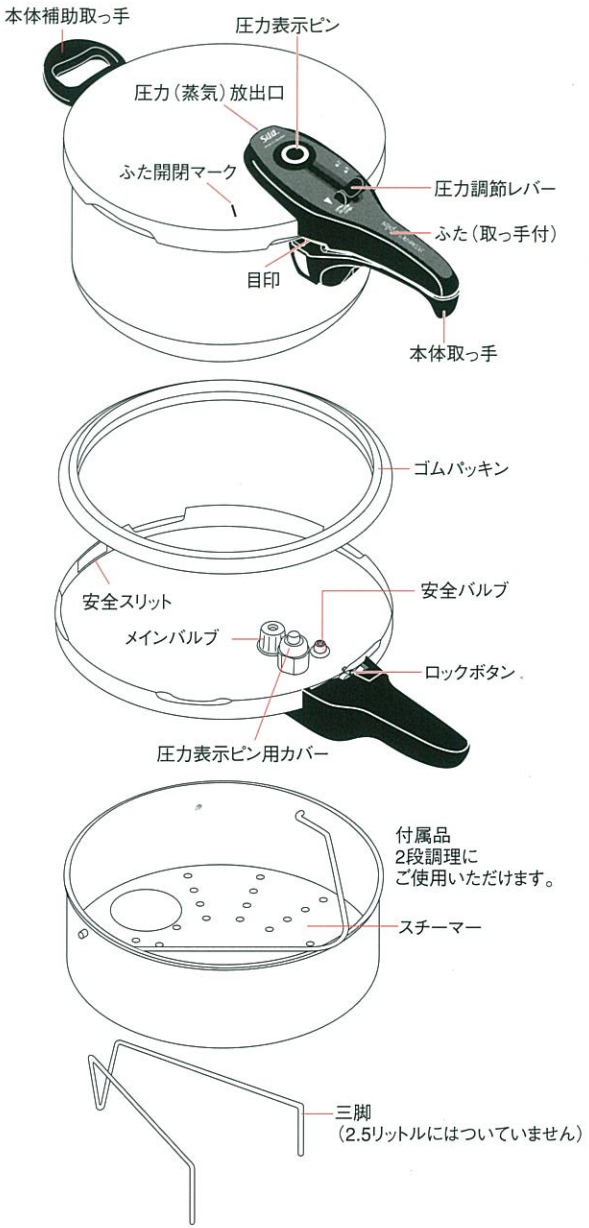
徹底した品質管理と使いやすさを追求したtプラス圧力鍋

創業以来90年を越えるシリット社の商品開発力と経験がtプラス圧力鍋に活かされています。

◆材料にあわせて、高圧調理と低圧調理が選択できるすぐれたバルブ技術。
◆蒸気音が静かで、熱伝導が良いため調理時間や光熱費を節約できます。
◆すべての操作が本体取っ手のレバーでできますので圧力鍋を初めてお使いの方にもラクに使いこなしていただけます。
◆シラルガン素材の持つ特性により、材料をおいしくじっくり煮込めます。
◆お鍋の中に程よい熱循環の流れを作り、うまみを閉じ込めてまろやかなおいしさに仕上げます。

●tプラス圧力鍋 4.5リットル
●tプラス圧力鍋 2.5リットル

tプラス圧力鍋の構造



5つの安全設計

1）メインバルブが内部の圧力を一定に保つ働きをします。
2）万が一メインバルブが作動しなくても安全バルブで減圧します。
3）メインバルブ、安全バルブが作動しなくてもゴムパッキンが押され安全スリットから蒸気を逃して減圧します。
4）ふたと鍋の取っ手が適切にかみ合っていない場合、圧力調節レバーが動かせない状態のままになり、加圧ができません。加熱しても圧力（蒸気）放出口やふたのまわりから蒸気が放出され、加圧されません。
5）圧力表示ピンが上がっている間はふたはロックがかかり開きません。

品質と安全の保証マーク

経済産業省
PSマーク
（特定製品）

対人賠償責任保険付
購入日より5年間
製品安全協会
製品安全協会
SGマーク

※SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する（財）製品安全協会による補償制度です。

初めての方にもカンタン！ふたの取っ手のレバーですべての操作ができます。

※材料にあわせて、高圧調理（硬い肉を柔らかく煮込むなど時間がかかるお料理）と低圧調理（野菜や魚などデリケートな素材のお料理）が選択できます。

ご使用前の注意

安全にお使いいただくためにご使用前によくお読みください。

初めてtプラス圧力鍋をお使いの方に

圧力鍋は、加熱すると内部が極めて高圧・高温になりますので、取り扱いを誤ると、やけどなどの傷害を負うことがあり危険です。安全のため注意事項を必ず守ってご使用ください。

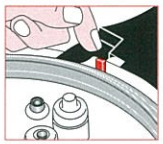
●新しい鍋は、まず洗剤できれいに洗ってください。スチーマーなどの付属品は、鍋に入れかぶる程度に水で浸し、ふたをしないで沸騰させてから、乾いた布で拭いて乾燥させてください。

お料理の前にふたの内側の部品の点検を。
メインバルブや安全バルブに料理カスなどが詰まっていますと、圧力調節ができなくなり、鍋の内部が高圧、高温となって非常に危険です。ご使用前には、必ず、料理カスなどが詰まっていないことを確認してください。また、各部の作動も確認してください。

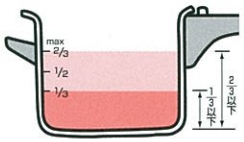
圧力表示ピン…… 圧力表示ピン用カバーが、きちんと付いていて、圧力調節レバーをOPENの位置にして押すとスムーズに動くことを確認してください。

安全バルブ…… 安全バルブが正常に働く状態は中のステンレスのボールが見えぐらぐらと動きます。（取り外せません。）

ロックボタン …… 取っ手のロックボタンを押して、スプリングが正常に動くことを確認してください。



※その際、圧力表示ピン用カバーを傷つけないようご注意ください。



1.鍋に入れる材料の量は守りましょう。

材料、調味料、水分をあわせて、鍋本体内側の目盛りを参考に、2/3まで。
豆類、麺類など、煮込むとかさの増えるものは1/3までにしてください。
また、豆類、麺類等を多量に入れて調理した場合、豆の皮や麺等がメインバルブに入り込み、圧力調節ができなくなる可能性があり危険です。
（豆類はまずふたをしないで調理し、その後ふたをするという方法でも結構です。）

2.火加減の強すぎ、空だきは厳禁。

圧力表示ピンが上がった後も蒸気が勢いよく出ている時は、火加減が強すぎます。
少し火力を調節してください。また、空だきは取っ手及び部品などの破損の原因になります。空だきしないよう、必ず1カップ（200cc）以上の水を入れてください。

3.カレーやシチューなど粘り気のあるお料理は。

材料を加圧して調理後ふたを開け、ルウを入れたらふたを開けたまま煮つめましょう。

※カレーやシチューなど、ルウを多量に入れて調理する場合は、圧力をかけるとルウがメインバルブに入り込んで圧力調節ができなくなり危険です。

4.こんな材料は使えません。

重曹など発泡するものや、多量の油を直接入れる料理は危険ですからしないでください。
オイルを使った揚げ物にはご使用にならないでください。また、アク取りシートは蒸気口をふさぐ危険がありますので、絶対に使用しないでください。

※ふたを外し、圧力をかけないで油を使う場合は、少量でも油温が200℃以上にならないようにしてください。

5.調理中は絶対にゆらさないで。

加熱中はぐらつかせたり、圧力調節レバーを動かしたりしないでください。急に蒸気が吹き出すことがあります。
それぞれの圧力鍋に合ったサイズの燃焼器具をご使用ください。

6.ふたを開ける時は、必ず圧力を下げてから。

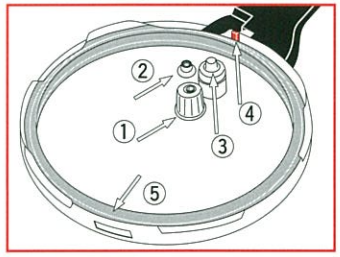
調理が終わっても、鍋の中にはまだ圧力が残っています。必ず圧力表示ピンが完全に下がるまで、ふたは絶対に無理に開けないでください。鍋の中に少しでも圧力が残っているとふたが飛んだり内容物が噴き出し、非常に危険です。急いで開けたい場合には、ふたに濡れタオルをのせるか流水をかけて冷やし、減圧してください。
圧力表示ピンの高さが完全に下がりきっていることを確認してから、圧力調節レバーを〈OPEN〉まで下げて残りの蒸気を抜き、開けてください。その際、蒸気が出ているところには決して腕や顔、その他身体の一部を近づけないようにしてください。

7. ご使用時に小さなお子様がそばにいる場合は特にご注意ください。
8. 圧力鍋での調理に向く物だけにご使用ください。例えば多量の油を使う揚げ物などには適しません。オーブンや電子レンジの中には入れないでください。
9. ふたがきっちりと閉まり、ふたと本体取っ手が一列に重なってロックされてから調理を始めてください。
10. 圧力がかかっている間は特に注意してお取り扱いください。熱くなっている箇所には手を触れず、取っ手部をお持ちください。
    ※ご使用中、ご使用後は本体取っ手や補助取っ手が熱くなっていますので、触れる場合はミトン等を用いてやけどしないようにご注意ください。
11. 圧力をかけると膨らむような皮付の肉を調理する際、調理後、皮が膨らんでいる時に穴を開けないでください。熱い物が飛び散りやけどをする恐れがあります。
12. 調理が終わったら、安定した場所で鍋敷きの上に置いてください。圧力がなくなった時にだけふたは簡単に開きますので、必ず圧力がなくなってから開けてください。
13. もし何らかの部品がダメージを受けたり、説明の機能通りに動かない時はご使用をおやめください。このような時は速やかに販売店または弊社にご連絡ください。ふたやゴムパッキンはお使いのモデルに合った物をご使用ください。
14. ゴムパッキンの内側のシコマチックの文字が見えていない場合、劣化が進んでいる可能性があります。もしゴムパッキンが茶色に変色してきたり、ひびや傷等があり、きちっとフィットしない場合は交換してください。
15. 変形したりダメージのある物は決して使用しないでください。
16. この取扱説明書をいつでも読めるように保管してください。

tプラス圧力鍋の使い方

1 ふたと本体を十分に洗い、ふた取っ手及び、裏の各部をチェック。

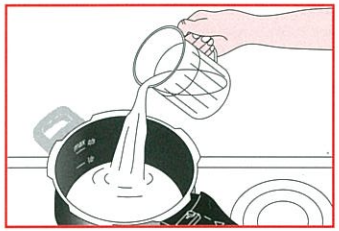
内側のゴムパッキンがきっちりとはまっていることを確認し、よく水気を拭き取ってください。



①メインバルブが詰まっていませんか。
②安全バルブは詰まっていませんか。
③圧力表示ピン用カバーがきちんと付いていて押すとスムーズに動きますか。
④ロックボタンを押すとスムーズに動きますか。
⑤ゴムパッキンがゆるんだり、傷んでいませんか。

2 鍋をコンロに乗せ、材料と水を入れる。

※空だきしないよう最低水量1カップは必要です。



必要最低水分量：1カップ（200cc）
水・材料・調味料の合計：鍋の容量の3分の2以下
＊ご注意：豆類など調理中にかさが膨らむ物や大量の泡が出るような物の場合は、3分の1以下にしてください。
＊鍋本体内側の目盛りを参考にしてください。

3 ふたをきっちりと閉め、ロックを確認してください。

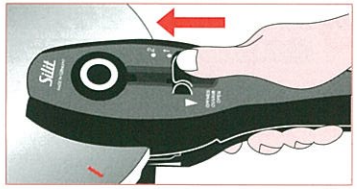
①ふた開閉マークと本体取っ手の目印が合うようにぴったりかぶせます。

②ふた開閉マークと目印が一直線に合えば、ふたを片方の手で軽く押え、ふたと本体取っ手が重なるように左へ回し、カチッと音がするまできっちり閉じます。

③正しく取っ手がセットされると、圧力調節レバーが操作できます。

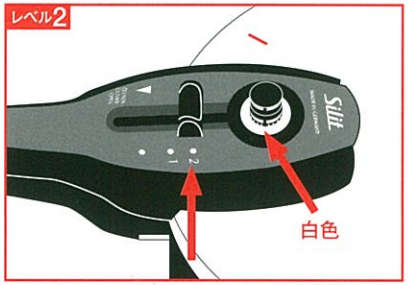
4 圧力調節レバーを、圧力レベルの〈1〉または〈2〉にセットした後コンロのスイッチを入れて加熱してください。その場合、火力は中火～強火にセットしてください。

※ガス火の場合、炎の先が鍋底をはう程度にし、鍋の横へ炎が立ち上がらないようにします。



メニューや材料にあわせて、レベル〈2〉高圧調理とレベル〈1〉低圧調理が選択できます。
（レベル選択は別誌レシピブックをご参照ください）

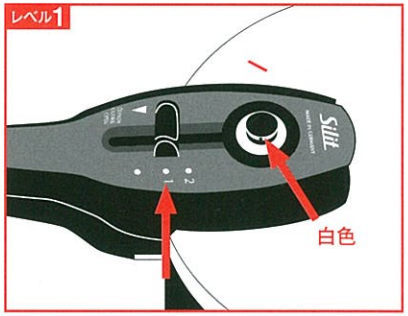
レベル〈2〉で高圧調理（なべ内圧力 約90kPa）



硬いお肉を柔らかく煮込む、ごはんを炊く、豆やお芋を柔らかくおいしく煮るなど時間がかかる料理の場合、このレベルで、じっくり素早く調理できます。材料を入れ〈2〉にセット後、加熱します。しばらくすると、圧力表示ピンが図のように上がってきます。**2本目の白色のライン**が見え、蒸気が出はじめたら、火力を**弱**にし、キッチンタイマーをメニューに合わせてセットしてください。

※〈2〉にセットした場合、圧力表示ピンの2本目の白色のラインが見えても、同じ火力で加熱し続けると水分がとんでしまいます。圧力表示ピンを確認後は必ず弱火にして調理してください。

レベル〈1〉で低圧調理（なべ内圧力 約30kPa）



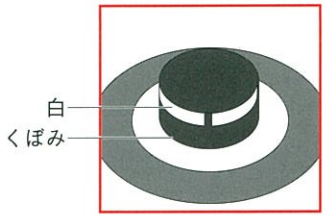
おかゆを炊いたり野菜を茹でる際にこのレベルで調理すると、素材のおいしさやビタミンを逃さず素早く調理できます。材料を入れて〈1〉にセット後、加熱してください。しばらくすると、圧力表示ピンが図のように上がってきます。**1本目の白色のライン**が見え、蒸気が出はじめたら**火力を弱**にし、キッチンタイマーをメニューに合わせてセットします。また、付属の三脚（4.5Lリットルのみ）とスチーマーで蒸し料理や2段調理もお手軽にできます。

下段に水やワイン、ハーブを入れておいしいアロマクッキングも。

下段はスープ、上段は蒸し野菜など2段式で同時に2種類調理できます。

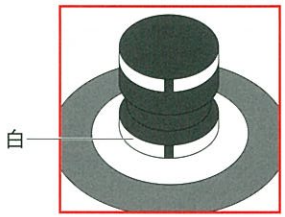
5 圧力調節レバーをセットし、強火で加熱していると蒸気音と共に圧力表示ピンが下図のように上がってきます。

〈1〉にセットした場合



白のラインが上がり、くぼみが見えてきます。
これを合図に調理時間の開始です。
6に進み必ず火力調節をしてください。

〈2〉にセットした場合



2本目の白色のラインが見えてきます。
見え始めたら、調理時間の開始です。
6に進み必ず火力調節をしてください。

6 コンロの火力を弱め、お料理に合わせた調理時間にお手持ちのキッチンタイマーをセットします。調理の間中加熱しますが、例えば〈2〉にセットした場合、2本目の白色のラインが見え、蒸気が出ている状態を保つ弱火で加熱してください。

（調理時間は別誌レシピブックをご参照ください）

※〈2〉にセットした場合、圧力表示ピンの2本目の白色のラインが見えても、同じ火力で加熱し続けると水分がとんでしまいます。圧力表示ピンを確認後は必ず弱火にして調理してください。

7 タイマーが鳴ったら火を止めてください。

※調理中は必ずタイマーの音が聞こえる範囲にいて火を止め、空だきしないようにしてください。

8 蒸らし時間の後、減圧します。圧力表示ピンの高さが完全に下がりきるまで減圧してください。圧力表示ピンが下がりきらないと、圧力調節レバーのロック機能が働きOPENの位置まで下がりません。

■自然放置

そのまま自然に冷まし、圧力表示ピンが下がるのを待ちます。

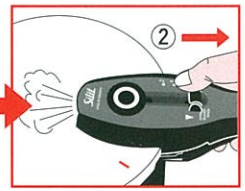
■急冷（やむをえず急いでふたを開ける場合）

ふたに濡れフキンをのせるか、流水をかけて冷ます。その際取っ手に水をかけないようにしてください。鍋の中に水が入ることがあります。

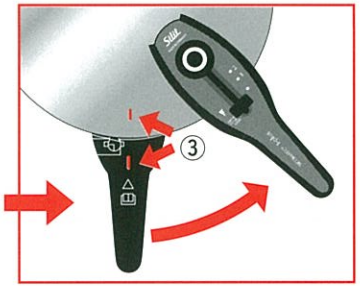
■圧力調節レバーを段階的に下げて完全に減圧

9 必ず減圧していることを確認してから、ふたを開けてください。

①圧力表示ピンが下がりきり減圧していることを確認して圧力調節レバーをゆっくりと0の位置まで戻します。



②圧力表示ピンの高さが完全に下がりきっていることを確認して、圧力調節レバーを0からOPENの位置まで引きます。

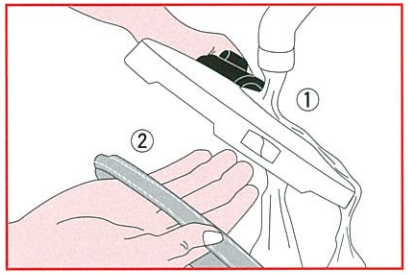


③圧力調節レバーを手前に引いたままふたの取っ手をわずかに右に動かし、いったん止めてふたのすき間から蒸気が出ていないことを確認します。ふたの取っ手を右に回し、ふた開閉マークと本体取っ手の目印を合わせると開きます。

※圧力調節レバーを手前へ引く時、鍋の前方へ蒸気が出ますので、手を近づけたりしないでください。また、蒸気口を人に向けてレバーを引かないようご注意ください。
※ふたを開ける際、取っ手が重く感じたら、内部に圧力が残っていて危険ですので無理に開けず、8からの手順に従って減圧してください。

圧力表示ピンが下がりきっていない状態で、無理に圧力調節レバーを0からOPENの位置に下げようとすると、レバーが壊れますのでご注意ください。

10 調理後はきれいに、よく洗っておいてください。



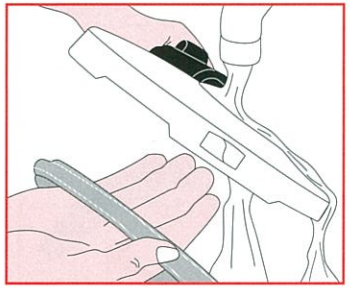
調理後、鍋本体に料理を入れておいてもかまいませんが、ふたはすぐに洗ってください。

①ふたの蒸気排出口付近は汚れやすいので流水でよく洗ってください。その際、過度に水が掛かったり、浸けたりしないでください。また、圧力調節レバーが熱い時は、水を掛けないようにご注意ください。故障の原因になる恐れがあります。
②ゴムパッキンも外して洗ってください。
③メインバルブは、ふたにセットした状態で、流水をかけて料理カスや汚れを洗い落としてください。

※お手入れ後は、各部品がしっかりと取り付けられているかご確認ください。特に圧力表示ピン用カバーは外れやすいのでお気をつけください。

お手入れ、点検と部品の交換

調理後は、必ず汚れをきれいに洗い流してください。



まず、ふたを水洗いしましょう。
圧力（蒸気）放出口が汚れやすいので流水で洗ってください。ふたは水の中へつけないでください。※圧力調節レバーへは、十分冷めてから水をかけてください。

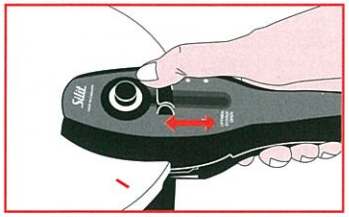
ゴムパッキンもお手入れを。
ふたから外して、流水で洗うか水中ですすぎ洗いをしてください。また、損傷していないかチェックします。茶色に変色し、ひび割れしてきたら交換してください。

メインバルブはふたにセットした状態で水洗いを。
ふたにセットした状態で流水をかけて、料理カスや汚れを洗い落としてください。万一、メインバルブが目詰まりした場合は、メインバルブの取り付け部を水で濡らし、ひねって回して、ふたから外し、直接、強く流水をかけながらよく洗ってください。洗った後は、水気を拭き取って、再び外した時と同様にひねって回しながら押し込んでセットしてください。

- ●圧力表示ピン、メインバルブ、圧力表示ピン用カバーは必要な場合以外、取り外したり、分解しないでください。
- ●圧力鍋のふたは、食器洗い器で洗わないでください。
- ●万一、お鍋が焦げ付いた場合、水を入れて加熱、沸騰したら火を止めてしばらくおき、その後スポンジで洗ってください。頑固な場合は、お水にお酢を混ぜ（大さじ2杯程度）火にかけてしばらく沸騰させます。（5分以上煮沸しないでください。）その後同様にスポンジでこすります。鍋が熱くなっていますので十分気を付けてください。

使い慣れたら、点検を。

圧力調節レバーの点検

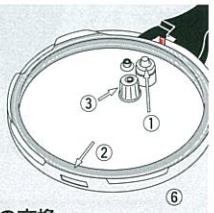


ふたを開け、ふただけの場合は〈1〉の手前以上に動かないことを確認。本体にふたをして、0→1→2と円滑に動くことを確かめてください。

ふたの開閉はスムーズですか

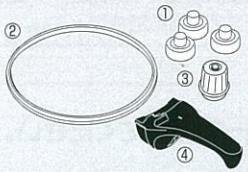
ふたの開閉も定期的に点検を。また、本体取っ手の取り付けネジは時々ドライバーで締めてください。

傷んできたら、早めの交換を。



①圧力表示ピン用カバーの交換

万一詰まったりして圧力表示ピンの動きが悪くなると、間違った圧力表示をします。圧力表示ピン用カバーが茶色に変色し、中央のゴムが凹んだ状態になれば、交換してください。古い圧力表示ピン用カバーを取り外し、取り付け部に破片などが残っていないか確認してください。新しい部品を取り付ける際には、取り付け部にはめて装着してください。

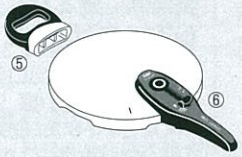


②ゴムパッキンの交換

通常、調理回数約200回（約1年間）を目安に交換してください。交換する際には、食材等が残らないようにふたの洗浄をお願いします。取り付けの際には、ふたからはみ出ないように装着してください。

③メインバルブの交換

茶色に変色してきたり、機能通りに動かない時は交換してください。古いメインバルブを引き抜くように取り外し、取り付け部に破片などが残っていないか確認し、汚れがある場合は清掃してください。新しい部品を取り付ける際には、メインバルブ側の溝にふたのステンレス部分がしっかりと入っているかを、部品を回しながら確認してください。



④・⑤取っ手の交換

ひびやカケ、焦げた場合に。プラスドライバーを用いて部品交換を行ってください。取っ手のぐらつきがないように、取り付けねじを締めてください。

⑥ふたの交換

交換部品	tプラス2.5	tプラス4.5
①圧力表示ピン用カバー（3ケ入）	共通	
②ゴムパッキン	18cmφ	22cmφ
③メインバルブ	共通	
④本体取っ手	18cmφ	22cmφ
⑤本体補助取っ手	18cmφ	22cmφ
⑥ふた（取っ手付）	18cmφ	22cmφ

※交換部品は必ずtプラス圧力鍋の純正部品だけをご使用ください。お買い求めの際は販売店、または弊社お客様窓口にて承ります。

お取り扱いの際のご注意

⚠電子レンジ、オーブンには使用できません。
⚠取っ手にひびやカケを生じたものや、取っ手やつまみがゆるんだものはそのまま使わないでください。ケガややけどを負う原因となります。

- ●ガスレンジでお使いの場合、炎が強すぎると、取っ手を焦がすことがあります。取っ手を焦がすとひびやカケの原因となるため、直接炎が当たらないよう火力を調節してください。エネルギーの節約にもなります。
- ●取っ手にひびやカケがあるものは、販売店もしくは弊社までご連絡の上、必ず交換してください。
- ●取っ手やつまみがゆるんできたらそのまま使わず、ネジを締め直すか、販売店もしくは、弊社までご連絡ください。
- ●硬い金属製のツールでリム（縁のメッキ部）を強くたたかないでください。窪みができたり、メッキ部が剥がれ、サビが発生することがあります。
- ●ご使用後は、よく洗って乾燥させてください。リムとふたの間に水がついた状態で、ふたをしたまま保管しないでください。リムにサビが発生することがあります。
- ●鉄の微粒子など（水道管内部の腐食などによる）が含まれる水を使用し、かつ長時間洗浄・乾燥をしていないと、ガラスセラミック面に斑点状のサビが発生することがあります。
- ●落とすなど、取っ手に強い衝撃を与えると、取っ手内側のガラスセラミック面が割れることがあります。
- ●高い所から落としたり、ぶつけたりして製品に強い衝撃を与えないでください。
- ●加熱後はビニール製のテーブルクロス等、熱に弱いものの上に直接置かないでください。
- ●小さなお子様の手の届くところに置かないでください。
- ●スチールたわし、みがき粉等のご使用は避けてください。（スチールウール、クリームクレンザーは使えます。）また、焦げつき等を落とす際はナイフ等のご使用は避けてください。
- ●空だきはしないでください。もし、空だきしてしまった場合、すぐに水をかけたり、水に浸けたりしないで自然に冷めるのを待ってください。
- ●長時間の料理の保存はお避けください。

取っ手やゴムパッキンなどの交換部品等は別売りでご用意いたしております。（左頁）
パーツを取り替えて長くお使いいただけます。

製造元　Silit-Werke GmbH & Co.KG　ドイツ シリット社
輸入元　株式会社三栄コーポレーション
販売元　ヴェーエムエフ ジャパン コンシューマーグッズ株式会社
TEL 03-3847-6862（お客様窓口）
www.silit.jp

ご使用POINT

**シラルガンとは…極めて頑丈な強磁性鋼の表面に
独自のガラスセラミックを一体融合させたもの。**

シラルガンはガラスに似た性質で不純物をほとんど含みません。
ホーローのように美しく、衛生的で、衝撃、キズ、熱に対して強靭です。

酸やアルカリに強く化学的に安定した素材です。

ガラス同様、衛生的で酸やアルカリに強く化学的に安定した素材です。
酢を使う料理など金属と反応しやすい煮物でも、鍋の影響が色や味にほとんど出ません。また、キッチンで料理した後、鍋のまま食卓に出すことができます。
シラルガンの表面は極めて平滑で、ほとんど細孔（ミクロン単位の穴）がなく衛生的で、お手入れも簡単です。

**ぴったりサイズのガラス蓋（別売）があれば
普通のお鍋として使えます。**

tプラス圧力鍋2.5用（φ18cm）
tプラス圧力鍋4.5用（φ22cm）

お買い求めの際は、販売店、または弊社お客様窓口にて承ります。

シリット製品をより上手にお使いいただくために

シラルガンの中心素材は、熱効率のよい強磁性鋼です。約3mmの厚さのため全体が温まるまで多少時間を要します。

材料を炒める時は、まずよく熱し、水滴を落としてコロがる程度まで温めてから材料を入れてください。特にでんぷん質の材料の場合くっつくことがあります。鍋をよく温め、油をひいて十分に加熱してから調理してください。

クロムメッキ部分について

リム部分はシラルガンコーティングをしていないため、鋼にメッキ加工を施しています。ご使用中やお手入れの際には、次の点に注意して、リムに衝撃を与えないようにしてください。リムのメッキがはがれ、サビが発生する恐れがあります。

●金属製のツールや、スプーンなどでリム部分を強くたたかないでください。
●スチールたわし、研磨剤入スポンジで、リムを磨かないでください。
●使用後、リムとふたの間に水がついた状態で、ふたをしたまま保管しないでください。
※万一サビが生じた場合には、サビ取り剤などでサビを落としてください。ご使用後は水をよく切って、食用油をぬっておくとサビの広がりを防ぐことができます。

ガスの炎の大きさにご注意を

安全にお使いいただくために、ガスの炎は先端が鍋底につく程度でお使いください。シラルガンは熱の吸収、伝導力に優れた調理器具素材です。

●ガスレンジでお使いの場合、炎が強すぎると、取っ手を焦がすことがあります。
取っ手を焦がすとひびやカケの原因となるため、鍋底から炎がはみ出さないよう火力を調節してください。エネルギーの節約にもなります。

シラルガンはお手入れ簡単

ふだんのお手入れは、食器と同じように洗ってください。

●頑固な汚れや焦げたところは、しっかりと浸るくらいの水を入れて沸騰させた後に、少しおいてからスポンジやタワシで洗い落としてください。それでも取れない場合は、約5倍に薄めた食酢を入れて温め、その湯をすてた後、スポンジで洗い落としてください。
●水切れが良いので、いつでも清潔、後片づけも簡単です。
●末長く美しさを長持ちさせるため、コーティング面を大切に扱ってください。

※シラルガンの表面素材の強化ガラスセラミックは焼き物です。製造工程で表面に微細な焼きムラや凸凹が生じることがありますが、ご使用には全く差しつかえありません。

tプラス圧力鍋のQ&A

Q1 材料の量によって調理時間は変わらないのですか?

材料が多くなると加熱、沸騰、加圧して、圧力表示ピンが上がるまでの時間は、少し長めになります。しかし、タイマーで測る調理時間は一定です。レシピブックの調理時間に従ってください。ただ分量が多いと鍋の中の余熱が保たれるので、蒸らし時間は多少短めにしてください。

Q2 レシピブックの時間通りに調理してふたを開けると、まだ材料が硬い。

レシピブック記載の調理時間はあくまで目安です。材料の鮮度などの条件により多少異なります。加熱後すぐの場合は、再度ふたをして自然放置すると余熱でやわらかくなります。時間がたっている場合は、水を適量加え、ふたをして強火で加熱、沸騰(圧力はかけません)後、すぐに火を消し余熱で蒸らしてください。

Q3 ふたをして加熱しても圧力表示ピンが上がってこない?

1.まず、鍋の中に水が必要量入っているか、お確かめください。
2.圧力調節レバーをご確認ください。レバーが〈0〉の時は、〈1〉あるいは〈2〉にセットして、圧力をかけてください。
3.火力が弱すぎる場合は、一度強火にし、圧力表示ピンが上がったら再び弱火にしてください。
4.ふたのふちから蒸気が漏れていませんか。漏れている時は、ふたのゴムパッキンが正常にセットされているかチェックしてください。

Q4 加熱してから沸騰するまでの時間が長すぎる…。

火力を確認してください。圧力鍋は加圧後は弱火ですが、沸騰するまでは中火から強火にしてください。調理時間を短縮したい時は、水のかわりにお湯を入れれば効果的です。

Q5 誤って材料を入れ忘れて空だきしてしまいました。大丈夫でしょうか?

材料を入れ忘れて空だきした場合は、すぐに鍋を水に浸けずに自然に冷めるのを待ってください。鍋が冷たくなったらゴムパッキンに異常がないか調べ、焼けていたら取り替えてください。

Q6 調理中、味見をしたい場合はどうしたらよいのでしょう?

まず火を止め、ふたの金属部分に濡れフキンをのせるか、その上から水を少しずつかけるなどして冷やし、(取っ手部分にはかけないでください。)圧力表示ピンが平らになるまで下がれば、ふたを開けて味見をしてください。その後再び閉じて加熱します。材料はまだ熱いので、すぐに加圧調理できます。

Q7 ふたを開けようとレバーを引くと、圧力(蒸気)放出口から煮汁が飛び出します!

加圧調理終了直後に、ふたを開けたい時は、すぐにレバーを引かずに急冷してから開けてください。(急冷方法はP9の8をご参照ください。)また、中身の量が多い場合やとろみがついていたりすると噴き出しやすくなりますのでご注意ください。

Q8 調理後ふたを開けようとしても取っ手が動かない。

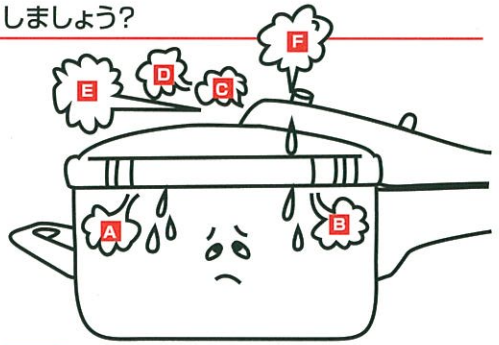
鍋の中にまだ圧力が残っているようです。圧力調節レバーを引いて〈OPEN〉まで戻し、完全に蒸気を排出させて、圧力表示ピンがすっかり下がってしまうのを確認してからふたを開けてください。重く感じたら無理に開けずに、必ず自然放置するか、または水で冷やした後、開けてください。また、冷却が完了した状態で圧力表示ピンが下がりきっていない場合、レバーが〈OPEN〉の位置まで下がりません。その場合は、圧力表示ピンを押しながら、レバーを〈OPEN〉の位置まで下げてください。

Q9 本体についている取っ手がグラグラして使いにくい…。

本体取っ手もしくは、本体補助取っ手の下についているネジを⊕ドライバーで締めてください。なお、ふたについている取っ手がゆるんだ時は、お買い上げ店、もしくは弊社までご連絡ください。

Q10 ここから蒸気が漏れてきた…どうしましょう?

蒸気の少しの漏れは全く心配ありませんが
連続して多量にでる場合は
①加圧後なら、まず「弱火」になっているか確認してください。
それでも出る場合は、部品に料理のカスなどがこびりついて機能していないことが考えられます。
②減圧してふたを開け、部品を流水でよく洗ってください。
傷んでいる箇所があれば、すぐにtプラス圧力鍋の純正部品と交換してください。



A 予熱中、ふたの周辺から蒸気と水滴が漏れてきた。

ゴムパッキンがぬれていると、漏れることがあります。ひどい漏れの時は、まず火を止め、中の蒸気を抜いてふたを開け、ゴムパッキンの入れ方を調べてください。異物がはさまっている場合はゴムパッキン及び、鍋のふちを拭いてください。傷んでいる場合はすぐに交換してください。

B 調理中つねに、ふたの周辺から蒸気と水滴が漏れる。

ひどい時は、すぐに火を止め、減圧し、ふたを開けてください。ふたについているメインバルブが詰まっている場合は、水洗いします。ゴムパッキンがゆるんでいる場合ははめ直し、傷んでいたらすぐに交換してください。

C 圧力調節レバーを〈1〉にした時蒸気が出るのですが。

まず圧力調節レバーを〈2〉にしてください。蒸気が止まれば火が強すぎる証拠。弱火にし、ゆっくりと〈1〉に戻してください。それでもだめなら部品をチェックしてください。

D 調理中に取っ手の前の圧力(蒸気)放出口から連続して蒸気が…。

すぐに火を止めて減圧しふたを開けます。メインバルブの汚れがひどいと思われますので、外してよく洗ってください。汚れがとれない時は煮沸します。傷んでいたら至急交換してください。

E 調理中突然圧力(蒸気)放出口から強い蒸気が出てきた。

すぐに火を止めて、減圧してふたを開けます。メインバルブと安全バルブを調べて、カスが詰まっている場合はよく洗ってください。

F 圧力表示ピンのまわりから蒸気や水滴が…。

すぐに火を止めて、減圧してからふたを開けます。圧力表示ピン用カバーが傷んでいると思われますので、新しい物と交換してください。

圧力鍋についてよくあるご質問

Q1 圧力鍋は普通のお鍋に比べてどう違うのでしょう。

圧力鍋は密閉調理できるお鍋で、密閉することで内部の圧力が高くなります。圧力の上昇に伴って、沸騰する温度（沸点）も高くなるという原理を応用したもので、加熱時間が短くても、じっくり煮込んだように調理できます。加熱時間の短縮により効率良く調理でき、光熱費も軽減できます。

Q2 圧力鍋は圧力がかかるので危険なような気がしますが。

正しいご使用方法を守れば危険はありません。万一、鍋の内部の圧力が基準値以上になってもtプラス圧力鍋は、メインバルブ、安全バルブ、安全スリット、圧力（蒸気）放出口、圧力調節レバー、これら5つの安全機構で初めての方にも安心してお使いいただけます。

Q3 圧力鍋の使い方はむずかしくないですか。

tプラス圧力鍋は、すべての操作を手元の取っ手でできるよう設計されています。簡単な操作で、ふたも密閉でき、高圧、低圧の2種類の圧力レベルも、取っ手部のレバーで手軽に選択できます。
ピンの上下で加圧状態がよく分かり、キッチンタイマーをかけるタイミングが明確です。

Q4 圧力鍋はどんなお料理に向くのでしょうか。

圧力鍋は短時間で芯まで煮込めますので、硬いお肉を柔らかく煮込むのもお手軽です。また厚さ3ミリ厚の強磁性鋼と表面のガラスセラミックで玄米もおいしくもっちりと炊けます。さらに、圧力レベルの操作で、素材を活かした低圧調理も可能で、蒸しものや、茹で野菜などもおいしくできます。

Q5 圧力鍋で焼き芋などの空焼き調理はできるのでしょうか?

圧力鍋での空焼き調理や無水調理はおやめください。必ず最低でも1カップ（200cc）の水を入れてください。

Q6 圧力鍋で調理する際、材料とお水はどれ位、入れるのでしょうか?

圧力鍋で調理する場合の最大調理量は、通常、鍋の深さの3分の2までです。鍋本体内側の目盛りを参考にしてください。
豆類など膨らむものは、3分の1を超えないようにご注意ください。また、重曹など発泡するものや、多量の油は使えません。
カレーなど粘度の出るものは、圧力をかけて煮込んだ後、ふたを開けてからルウを入れ、ふたを開けたまま煮詰めてください。

Q7 圧力鍋は圧力がかかるので煮え過ぎてしまう気がしますが。

圧力鍋を使い慣れないうちは、レシピの加圧時間より少し短かめにセットすることをおすすめします。調理後、少し煮足りないようでしたら、替えのガラス蓋を使い普通のお鍋のようにして火を通してください。

Q8 圧力鍋でシチューなどの煮込み料理をする場合、アクはいつ取るのでしょうか。

圧力鍋は、加圧中はふたを開けることはできませんので、アクの出るお料理の場合、最初に普通のお鍋のように強火で煮立て、アクを取り除いてから加圧してください。また、加圧後、ふたを開けてからのアク取りは、キッチンペーパーを表面にかぶせて吸い取るときれいに取れます。

MEMO